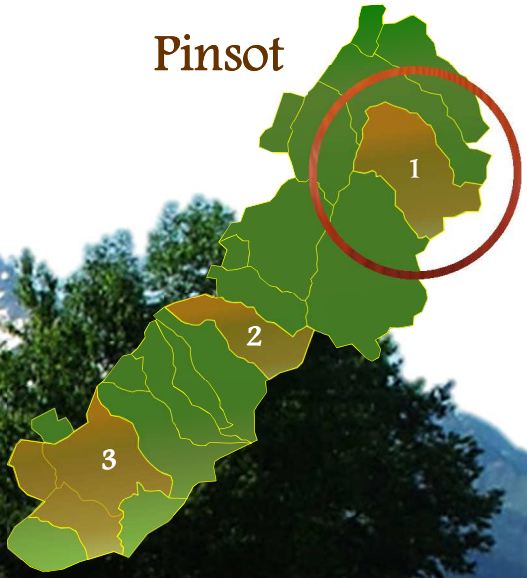
Circuits découverte des fermes de Belledonne

Carnet de Balades



Ferme Le Montagnard

Aldo Leuci

Bergerie du Plan

Christian et Camille Reymond

Merci de redéposer ce document à la fin du circuit

Conception Réalisation

Mode d'emploi

Vous pouvez effectuer le circuit en 1 grande boucle ou 2 petites boucles.

Grande boucle : distance7,5 km, dénivelé +500 / -500 m durée de marche estimée 4h00

Effectuer le parcours du point 1 au point 6.

Petite boucle 1 : distance 4,8 km, dénivelé + 270 / - 270 m durée de marche estimée 2h00

Effectuer le parcours en passant aux points : 1, 2, 3 et 4.

Petite boucle 2 : distance 2,7 km, dénivelé + 230 / - 230 m durée de marche estimée 2h30

Effectuer le parcours en passant aux points : 1, 5 et 6.

Comment utiliser ce document ?

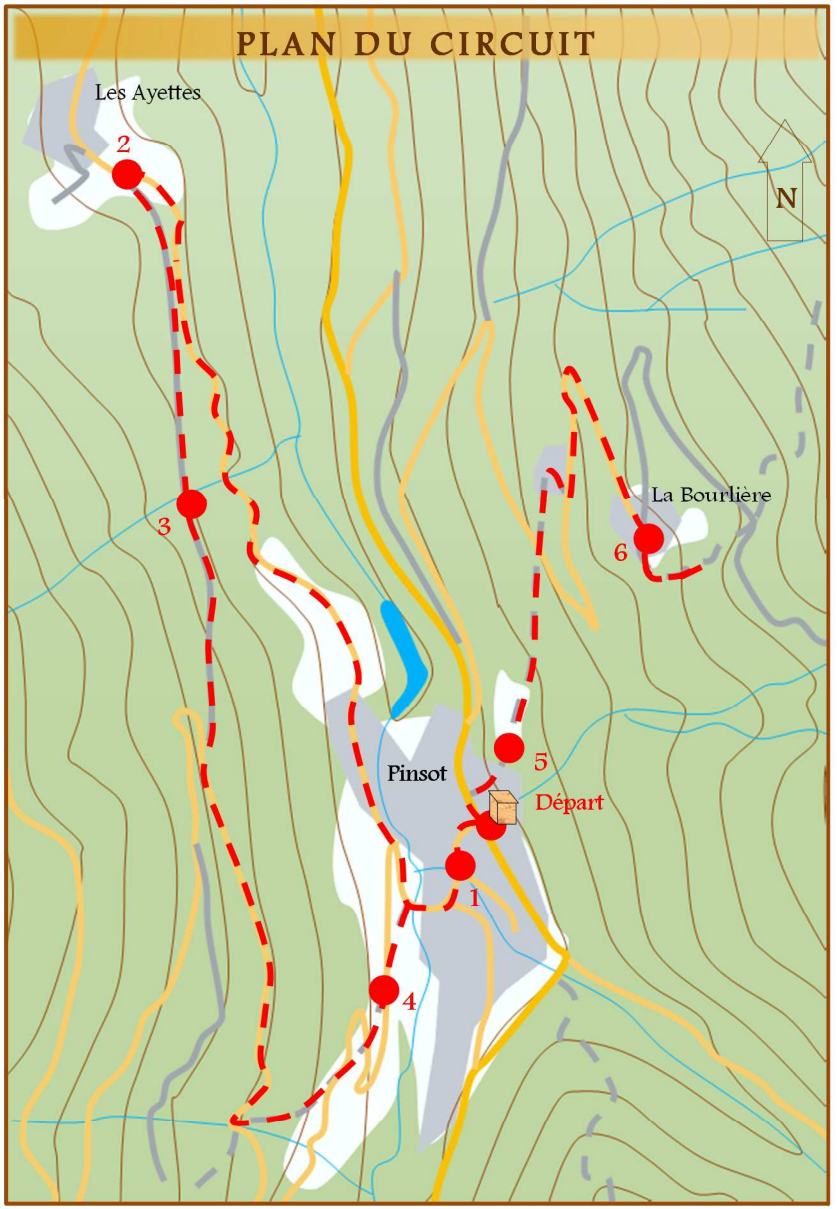
Chaque numéro sur la carte correspond à une BALISE, pour laquelle vous trouverez une série de commentaires et jeux dans les pages suivantes.

Il y a 2 façons de savoir si vous êtes bien au point d'arrêt numéroté :

- retrouver le lieu de la prise de vue correspondant à la photo repère.
- utiliser les coordonnées GPS indiquées à côté du n° de balise

A travers les pages correspondant à chaque balise, vous pourrez apprendre de nombreuses choses sur les fermes et le paysage autour de vous. Vous pourrez aussi vous divertir avec quelques jeux à réaliser en groupe ou en famille.

Munissez-vous de quoi écrire pour noter vos réponses, ou enregistrez-les sur votre téléphone mobile. Vous trouverez les réponses à la fin du document.



POUR ATTEINDRE LA BALISE SUIVANTE :

Suivez attentivement les indications d'itinéraire qui se trouvent au bas de la dernière page de chaque balise, en vous aidant du plan ci-contre.

A la fin du circuit, merci de redéposer le document dans la boite.

Recommandations

Tout au long de votre parcours gardez à l'esprit que vous vous promenez sur des terrains privés, où les agriculteurs travaillent tout au long de l'année. Ce circuit en autonomie vous aidera à découvrir leurs activités. Restez sur les sentiers et ne pénétrez pas dans les exploitations sans y avoir été invités. Vous trouverez à la fin de ce carnet de balades un « **carnet d'adresse** » sur lequel sont indiquées les modalités de visite des exploitations.

N 45 21 21 4
E 006 05 57 8

1

Pour vous rendre à la première balise, descendez la rue en direction des Ayettes et arrêtez-vous devant le Musée communal Forges et Moulins.

ATTENTION, la rue est étroite, marchez en file indienne tous du même côté de la chaussée.

Pinsot, petit village de montagne de 200 habitants d'une vallée encaissée de Belledonne, possède une histoire riche de traditions.

Les eaux tumultueuses des torrents, les grandes forêts aux conifères vigoureux et la présence de minerai de fer ont très tôt eu une influence importante sur la vie des Pinsotins. En effet dès le Moyen Age, l'activité agricole est complétée par une activité de mineur et/ou de sidérurgiste.

C'est donc une économie très particulière qui se met en place dans la Vallée du Bréda et le Pays d'Allevard.

L'eau offre sa force motrice pour actionner les moulins mais aussi les martinets indispensables au travail de la forge. Cette eau est aussi utilisée pour attiser le feu de la forge par effet de soufflerie. La technique des hauts-fourneaux bergamasques, venue d'Italie et plus précisément de la région de Bergame, s'implante dans la région d'Allevard. Ces hauts-fourneaux grands consommateurs de bois, trouvent toute la ressource énergétique sur place en utilisant les grandes forêts de l'étage montagnard.

L'économie locale est donc fleurissante et la population augmente petit à petit pour atteindre un pic aux alentours de 1 000 âmes dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

La disparition progressive de la forêt et la révolution industrielle vont sonner le glas de cette économie villageoise prospère.

Aujourd'hui, la forêt a largement fait son retour et la vie pinsotine s'organise essentiellement autour de l'exploitation forestière, le tourisme et l'agriculture de montagne.

Belledonne

Les forges et moulins

Pressoir, martinet, moulins autant d'équipements indispensables dans les villages aux siècles jadis, mais qui aujourd'hui ont presque disparu de nos campagnes.

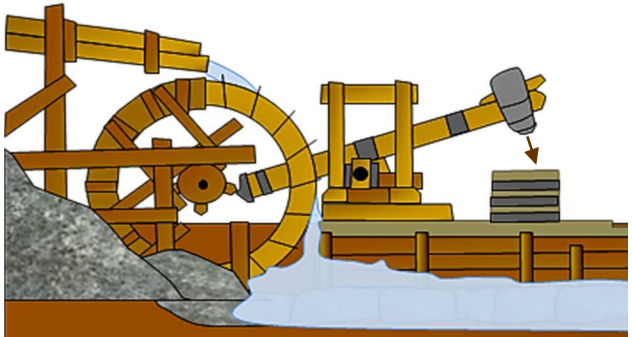
L'Ecomusée des Forges et Moulins de Pinsot vous propose de renouer avec le quotidien d'autrefois des habitants. Plusieurs machines actionnées par la force de l'eau y ont été remise en état de fonctionnement.

Vous pourrez découvrir le moulin à huile de noix et le pressoir qui permettaient d'extraire une huile goûteuse et de qualité, indispensable à la cuisine traditionnelle dauphinoise.
La forge portée à température vous permettra de découvrir le travail du taillandier, façonneur d'outils tranchants en fer forgé. Il actionnera pour vous son martinet qui envahira l'espace sonore de son martèlement caractéristique. Ces outils forgés à Pinsot étaient destinés au travail des champs mais aussi au travail de la mine.
Enfin, vous découvrirez le moulin qui fournissait aux habitants la farine issue de leurs cultures.

Une visite à ne pas manquer. Vous pouvez également consulter le site web très intéressant.

http://www.forgesmoulins.com

Tél. : 04 76 13 53 59



Le martinet est actionné par la force motrice de l'eau.

Pour rejoindre la balise 2, traversez les 2 ponts, continuez jusqu'à l'épingle à cheveux et prenez à droite, la route qui vous mènera aux Ayettes (environ 1,5 km).

ATTENTION, vous allez circuler sur une route étroite, assurez-vous que vous êtes toujours visibles et tenez-vous tous du même côté de la chaussée.

N 45 22 04 9
E 006 05 32 5

2

Après avoir choisi la voie de la reconversion, Aldo Leuci crée en 2011 son élevage de poulets fermiers bio, « Le Montagnard ».

Pour créer sa ferme dans ce hameau montagnard d'une vingtaine d'habitants, il a dû investir beaucoup de temps et d'énergie pour parvenir aujourd'hui à une activité encore fragile mais viable.

Son élevage s'étend sur une superficie d'environ 3 hectares et les bâtiments que vous apercevez en contre-bas accueillent les volailles.

La nurserie : de 1 jour à 4 semaines

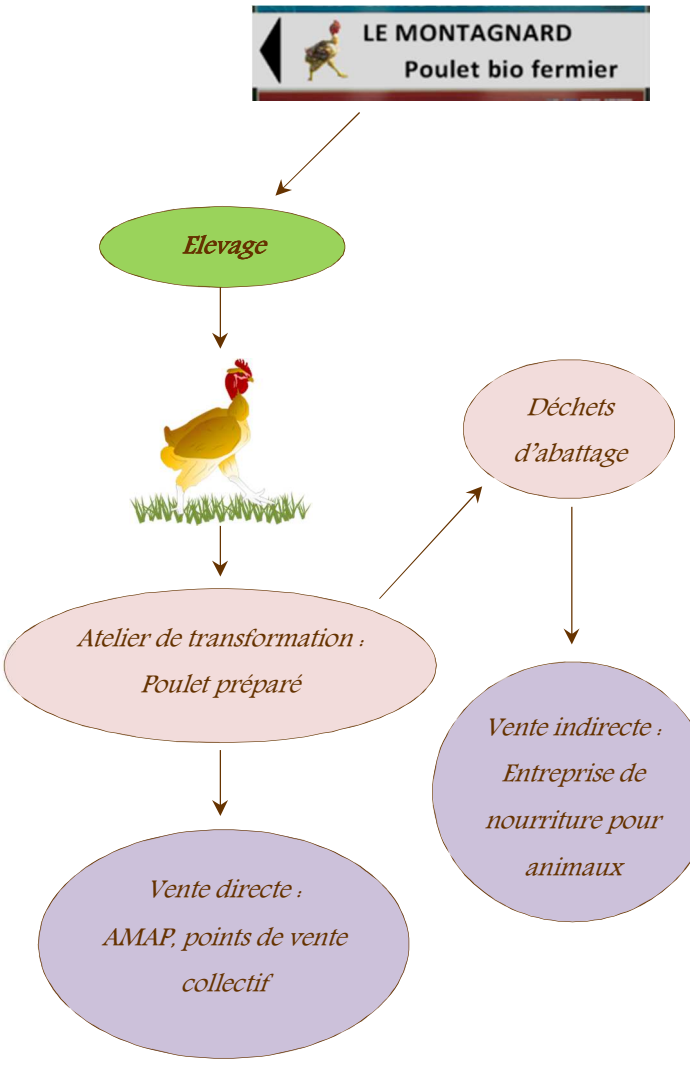
Chaque mois, Aldo accueille 500 poussins âgés d'un jour dans un bâtiment où ils vivront toute leur vie.

La première semaine est décisive. Aldo se lève la nuit pour apprendre aux poussins à se nourrir. Il les bichonne en créant un environnement ventilé à 32°C et une lumière rouge chaleureuse rassure les poussins.

A une semaine, la température peut baisser progressivement de 3°C, une lumière bleue apaise les poussins pour éviter les comportements agressifs.

Dès quatre semaines, ils sortent la journée dans leur parc, évitant les heures trop chaudes ou la pluie, et profitent du grand air pour se muscler et glaner quelques insectes ou graines sauvages.

Le reste du temps, les poules et les poulets sont nourris avec un mélange spécial de céréales (blé, maïs, tourteau de soja ou de lin).


LE MONTAGNARD
Poulet bio fermier
Elevage
Déchets d'abattage
Atelier de transformation : Poulet préparé
Vente indirecte : Entreprise de nourriture pour animaux
Vente directe : AMAP, points de vente collectif

Du poulailler à l'assiette : de 14 à 18 semaines

Après cette vie paisible, la réalité de la ferme destine ces volailles à nourrir les humains. Ici, la viande de poulet est issue soit d'une femelle, soit d'un mâle (plus gros), âgés de 14 à 18 semaines. Les 4 bâtiments permettent une rotation de 4 lots de 500 poussins. Aldo constate environ 8% de mortalité liée à la sélection naturelle et à la prédation. Il parvient ainsi à vendre à peu près 120 poulets par semaine.

En vous promenant en direction du hameau vous pourrez peut-être observer, dans le pré en contrebas de la route, les poulets en pleine

Une fois par semaine, le laboratoire de transformation permet de préparer les volailles à la ferme. La chambre froide facilite le stockage avant la livraison des poulets « prêts à cuire », aux 23 AMAP avec lesquelles Aldo travaille.

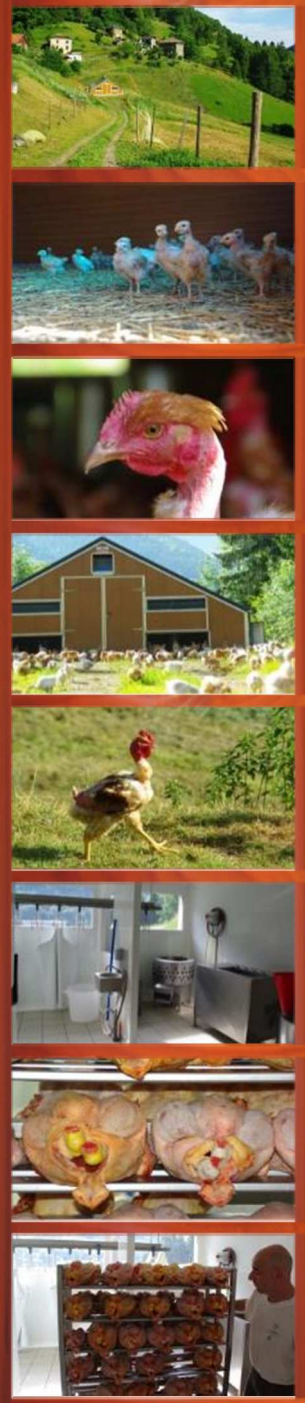
Seule une dizaine de poulets est vendue sur place, sur réservation.

500 poussins de 1 jour

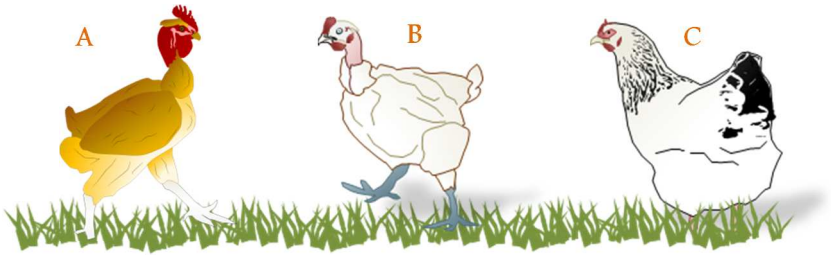
Poussins de 4 semaines sorties diurne en été

Poussins 14 à 18 semaines sorties diurne

Transformation prêt à cuire 120 poulets / semaine



A VOUS DE JOUER !



Reconnaissez-vous ces poulets ?

Formez les couples lettre et chiffre.

1 Cou nu blanc à patte bleue

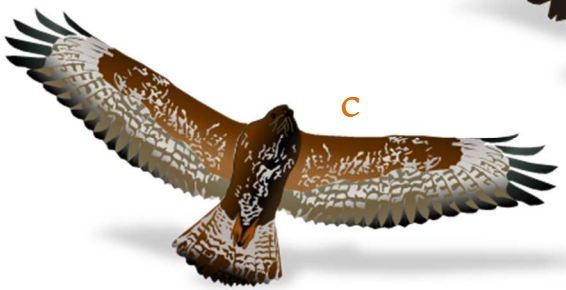
2 Poulet de Bresse gaulois

3 Cou nu rouge à patte blanche

Les prédateurs naturels

Mis à part le renard et la martre, le principal danger pour les poulets vient du ciel. Les rapaces surveillent leurs sorties ! Sauriez-vous les reconnaître ? Formez les couples lettre et chiffre.

1 Buse variable – 2 Aigle royal – 3 Epervier



Avant de repartir, vous pouvez aller contempler la très belle chapelle au cœur du hameau des Ayettes. Pour vous rendre au point suivant, rejoignez le lieu de prise de vue de la photo repère à l'entrée du hameau et prenez le chemin qui monte à droite, juste après le bâtiment « RDP ». Suivez cette piste montante, en forêt, jusqu'au second ruisseau.

Crédit photos

Belledonne en Marche

N 45 21 45 5
E 006 05 34 9

3

Ne pas entrer dans la ruine

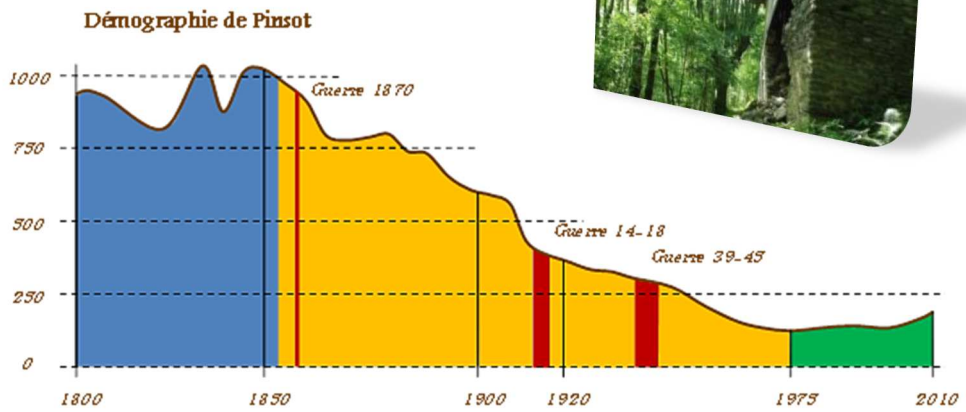
L'érosion de la population

Comme dans toute la France, les régions montagneuses ont connues au cours du XIX^{ème} siècle un premier exode rural important. L'avènement de l'Ere industrielle, source de travail et surtout d'un salaire assuré, a incité une partie de la population paysanne à partir travailler dans les vallées.

A Pinsot, cet exode n'a pas été aussi marqué, car les « usines », se trouvaient déjà en partie sur place grâce à l'exploitation et la transformation du minerai de fer. Ce qui faisait d'eux des « paysans mineurs ».
La population pinsotine a néanmoins diminuée de près de 40 % au cours de la période 1846 – 1900. Ceci s'explique principalement par la fermeture en 1870 des hauts fourneaux situés sur la commune.

La première guerre mondiale a comme partout fait baisser sensiblement la démographie locale d'environ 14%. Mais c'est la fermeture des mines et hauts fourneaux d'Allevard, au début des années 1920, qui fait irrémédiablement chuter la population, et sonne l'heure de la grande déprise agricole locale. Perdant les opportunités de revenus complémentaires, les paysans ont aussi quitté la terre.

En effet, le terrain accidenté, à très forte pente, n'offre des terres rares et très difficiles à exploiter, ne permettant pas ou peu la mécanisation. La population agricole pinsotine a périclité petit à petit pour atteindre son niveau le plus bas au milieu des années 1970.



La forêt, surexploitée à l'époque de l'industrie du fer, a rapidement recolonisé les espaces laisser vacants et a absorbé les vestiges de l'âge d'or de des agriculteurs ouvriers.

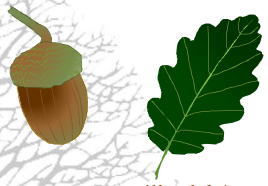
Aujourd'hui, la population augmente petit à petit, les voies de communication permettant plus aisément de vivre au grand air de la Vallée du Bréda et d'aller travailler dans la vallée ou dans les stations de ski toutes proches.

Belledonne

Etes-vous observateurs ?

A l'aide des illustrations faites l'inventaire des arbres que vous rencontrez entre la balise 3 et la balise 4

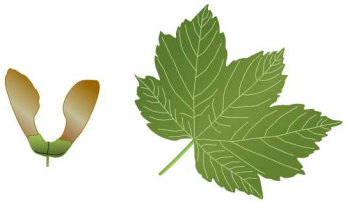
Le chêne



Feuilles lobées

Le bois à tout faire, construction, ameublement, chauffage, tonnellerie…

Les érables



Feuilles palmées

Bois de chauffage et d'ameublement

Le hêtre

Feuilles poilues

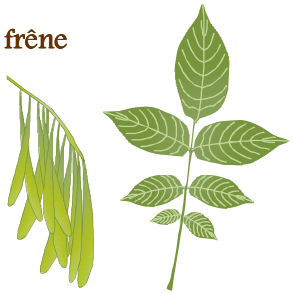
Bois de chauffage et d'ameublement

Le châtaignier

Feuille : longueur 3 x la largeur

Bois imputrescible qui servait pour les toitures, les piquets de clôture

Le frêne

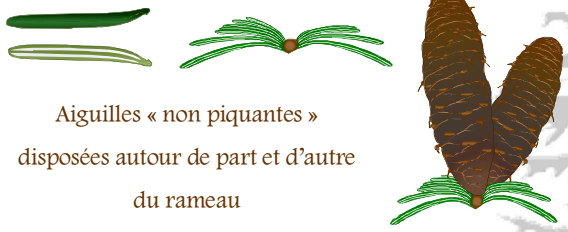


Feuilles dentées

Fournissait des manches d'outils souples, résistants et sans écharde.

A VOUS DE JOUER !

Le sapin



Aiguilles « non piquantes » disposées autour de part et d'autre du rameau

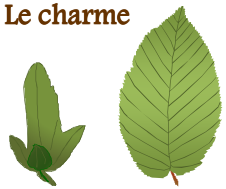
Bois de construction et d'ameublement

L'épicéa

Aiguilles « piquantes » disposées autour du rameau

Bois de construction et d'ameublement

Le charme



Feuilles dentées finement et gaufrées

Bois de chauffage et de charbonnage

Continuez sur le sentier qui vous fera atteindre une route. Prenez la route sur la gauche jusqu'à un hameau ; Prenez le sentier balisé en jaune qui descend à gauche avant la première maison.

N 45 21 15 5
E 006 05 50 8

4

Passé minier et déforestation

Des prémices de l'histoire jusqu'au XIX^{ème} siècle, les hommes et les femmes de la Vallée du Bréda ont extrait du minerai de fer des pentes escarpées des montagnes environnantes.
La particularité géologique de ce secteur de Belledonne a eu un impact indéniable sur le mode de vie des habitants. Ici le paysan berger est aussi mineur ou « sidérurgiste ».

Très tôt des filons de minerai de fer, plus précisément de sidérite et d'hématite sont découverts et exploités. La quantité et la qualité sont au rendez-vous, le fer et l'acier de ce coin de Belledonne a eu pendant longtemps une renommée nationale voir internationale.

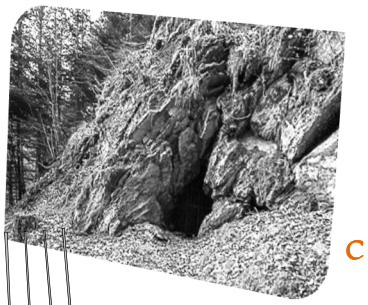
La configuration du terrain, très accidentée, obligea à des travaux importants pour relier entre eux, les sites d'extractions, les fours à griller et les ateliers de transformation du village.
En revanche, cette configuration avait quelques avantages, des filons faciles à repérer car ils affleuraient, de puissants torrents qui alimentaient en force mécanique les machines et en air les trompes bergamasques véritables souffleries et une quantité de bois que certains crurent inépuisable…

Partout en Europe et France, la forêt a vu sa superficie diminuer au fur et à mesure que la population augmentait. De l'An 1000 au XIX^{ème} siècle, elle a réduit de plus de 80%, passant d'environ 26 à 5 millions d'hectares.

A

B

A : Ruine d'habitation
B : Entrée de la petite fausse
C : Entrée de la grande fausse
(photos sentier du fer
http://www.sentier-nature.com)



C

Belledonne

Ici, la ressource forestière diminua de manière encore plus dramatique. Les hauts fourneaux et les fours à griller étaient de grands consommateurs de bois, associés au besoin quotidien d'une population importante, le volume de bois consommé était extrêmement important.

Le paysage que vous admirez aujourd'hui n'était pas du tout le même il y a quelques siècles. La surexploitation forestière qu'a connue le secteur posa très tôt des problèmes. Tout d'abord des conflits d'usages.

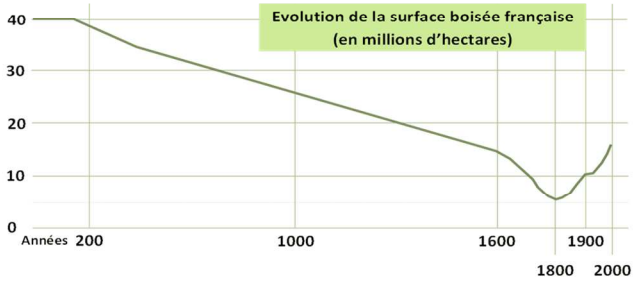
Quand les réserves de bois vinrent à manquer, des conflits entre la population et les industries virent le jour. Les habitants avaient de plus en plus de mal à trouver le bois dont ils avaient besoin pour se chauffer et pour cuisiner.

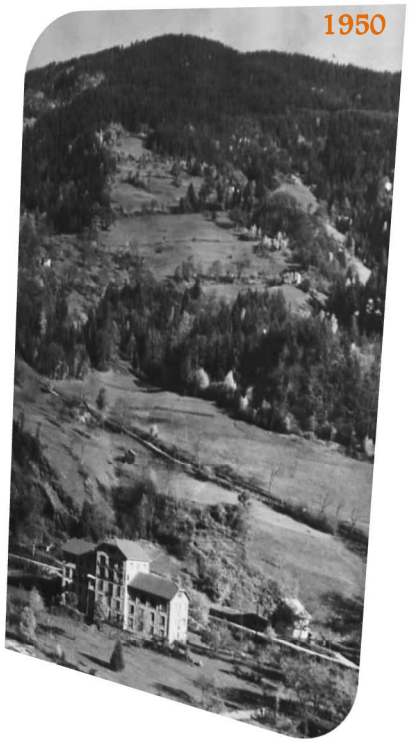
Au bout de plusieurs siècles de cette surexploitation la forêt, si dense et omniprésente aujourd'hui avait totalement disparue de la vallée. En terrain montagneux, l'absence de couverture forestière à souvent des effets problématiques.

Les sols à nu, ne sont plus protégés des précipitations par les arbres, le système racinaire de la forêt ne retient plus le sol. Les fortes précipitations vont alors éroder les versants, provoquant des glissements de terrain et de fortes crues souvent accompagnées de coulées de boue.

Les chutes de blocs rocheux et les avalanches ne sont plus prévenues ou stoppées par la barrière protectrice que constitue la forêt.

Aujourd'hui, comme vous l'avez vu précédemment, la forêt est en passe de recoloniser la plus grande partie de l'espace. A Pinsot, elle couvre aujourd'hui plus de 75% de la superficie de la commune.





N 45 21 28 1
E 006 06 01 2

5

Vous êtes au départ d'un sentier qui traverse et longe des parcelles utilisées pour le pâturage des brebis au cours du cycle annuel entre bergerie et alpages. Tous ces déplacements se font à pied, comme vous le ferez vous-même.

La bergerie du Plan est située au hameau de la Bourlière, à 950 m d'altitude. La montée jusqu'à la bergerie illustre bien la réalité de ce type d'élevage ancestral qui a su tourner à son avantage les difficultés liées au milieu montagnard (pente, climat, etc…).

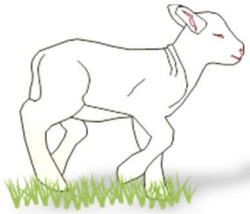
Cet élevage ovin certifié Bio, a été créé en 2009 par Christian et Camille Reymond, deux passionnés qui connaissent bien la réalité de ce métier, puisqu'ils étaient respectivement berger et gardienne de gîte d'alpage. Devenus éleveurs en GAEC, Christian et Camille possèdent aujourd'hui un petit troupeau et montent en Alpage au Refuge de l'Oule. Une partie du refuge est réservée pour le berger.

Etant situé dans une zone de présence du loup, le troupeau est gardé en permanence et parqué la nuit.

Le troupeau

Le troupeau de brebis Merinos comprend 300 mères, 300 agneaux et 8 béliers de race Ile de France, pour assurer la reproduction. Chaque année, Christian et Camille assurent la bonne santé des bêtes en renouvelant une partie du troupeau. Les brebis sont réformées dès 8 ans pour éviter les gestations difficiles. Pour les remplacer, 50 agnelles sont achetées à un autre éleveur. Tandis que les agnelles nées sur la ferme sont vendues afin d'éviter la consanguinité.

Refuge de l'Oule
(1836 m)



La vie des agneaux

La gestation dure 5 mois chez la brebis. Les agneaux nés au printemps, passent les 3 premiers mois de leur vie avec leur mère et tètent tout leur lait (pas de transformation en fromage sur la ferme). Ils commencent à sortir à 1 mois pour paître dans les parcelles proches de Pinsot. Puis, tandis que les mères partent en alpage, les agneaux montent pâturer l'herbe grasse du Gleyzin pendant la belle saison. Ces Agneaux seront vendus en automne à l'âge de 6 mois.

La saison des alpages

Après un long hiver de 6 mois passé dans la bergerie, le troupeau s'impatiente. Les premières naissances d'agneaux (agnelage) annoncent le retour du printemps. Dès la mi-avril, les brebis retrouvent enfin l'herbe des prairies basses. Les mères et leurs agneaux nouveau-nés attendront en bergerie jusqu'en début Mai, avant de goûter l'herbe du Gleyzin.

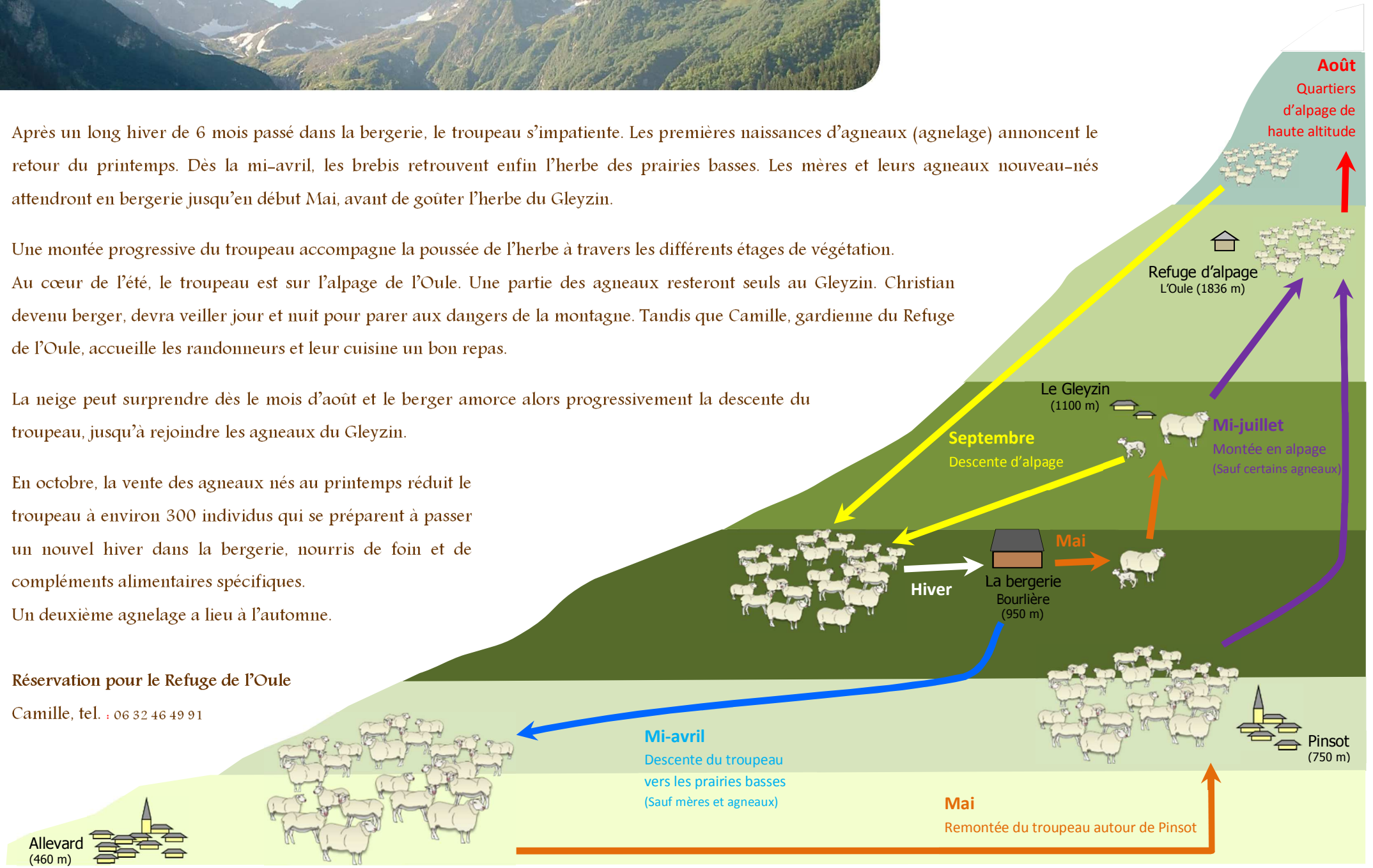
Une montée progressive du troupeau accompagne la poussée de l'herbe à travers les différents étages de végétation.
Au cœur de l'été, le troupeau est sur l'alpage de l'Oule. Une partie des agneaux resteront seuls au Gleyzin. Christian devenu berger, devra veiller jour et nuit pour parer aux dangers de la montagne. Tandis que Camille, gardienne du Refuge de l'Oule, accueille les randonneurs et leur cuisine un bon repas.

La neige peut surprendre dès le mois d'août et le berger amorce alors progressivement la descente du troupeau, jusqu'à rejoindre les agneaux du Gleyzin.

En octobre, la vente des agneaux nés au printemps réduit le troupeau à environ 300 individus qui se préparent à passer un nouvel hiver dans la bergerie, nourris de foin et de compléments alimentaires spécifiques.
Un deuxième agnelage a lieu à l'automne.

Réservation pour le Refuge de l'Oule

Camille, tel. : 06 32 46 49 91



Pour plus d'infos, consulter la Fédération des Alpages de l'Isère

Tel : 04 76 71 10 20

http://www.alpages38.org

Chiens de protection et de conduite.

Pour les aider sur le terrain, Christian et Camille possèdent 2 types de chiens que vous apercevrez ou entendrez peut-être :

-4 chiens de conduite : dressés pour guider et rassembler le troupeau, ils restent avec le berger et lui obéissent parfaitement.

-2 chiens de protection, appelés « Patous » ou Montagnes des Pyrénées : intégrés à l'âge de 2 mois dans le troupeau de brebis, ils considèrent le troupeau comme leur meute et restent en permanence avec les brebis pour les protéger d'un éventuel danger. Ils dissuadent les attaquants et sont éduqués pour répondre à quelques consignes simples du berger.

Ces panneaux indiquent la présence de Patous sur l'alpage, veillez à adapter votre comportement :
Evitez de passer au milieu du troupeau, surtout en VTT ou avec un chien domestique.
Restez calme à l'approche du Patou (pliez les bâtons), il vient estimer le danger que vous pourriez représenter pour les brebis. Ne le caressez jamais.
Pensez à refermer les parcs après votre passage.

Faits d'hiver… !

Une brebis mange environ 4 à 5 kg d'herbe fraiche quotidiennement. En hiver, elle se nourrit de 2 kg de foin par jour.
Sachant qu'une botte de foin pèse autour de 200 kg, combien de bottes de foin doivent être stockées pour nourrir ce troupeau de 300 brebis pendant les six mois d'hiver ?

Suivez le sentier balisé en jaune jusqu'au prochain poteau « Le Replat » 887 m. L'itinéraire balisé suis ensuite la piste carrossable qui monte jusqu'au hameau de La Bourlière.

N 45 21 43 5
E 006 06 13 1

6

2

Vous voici arrivés à la Bourlière. C'est ici que Christian et Camille ont choisi de créer leur activité, en construisant la Bergerie du Plan, apportant de la vie à ce hameau isolé.

L'exigence pour la qualité environnementale et la santé animale

L'élevage ovin impose un cahier-des-charges strict pour optimiser l'alimentation et le soin des animaux. La bergerie doit répondre à des normes de surface au sol et garantir le bien-être des animaux. Il limite aussi l'usage de traitements curatifs. En parallèle des pédiluves et des vermifuges, les éleveurs décèlent les maladies grâce à l'analyse des excréments (Coproscopie) et anticipent au mieux les contaminations.

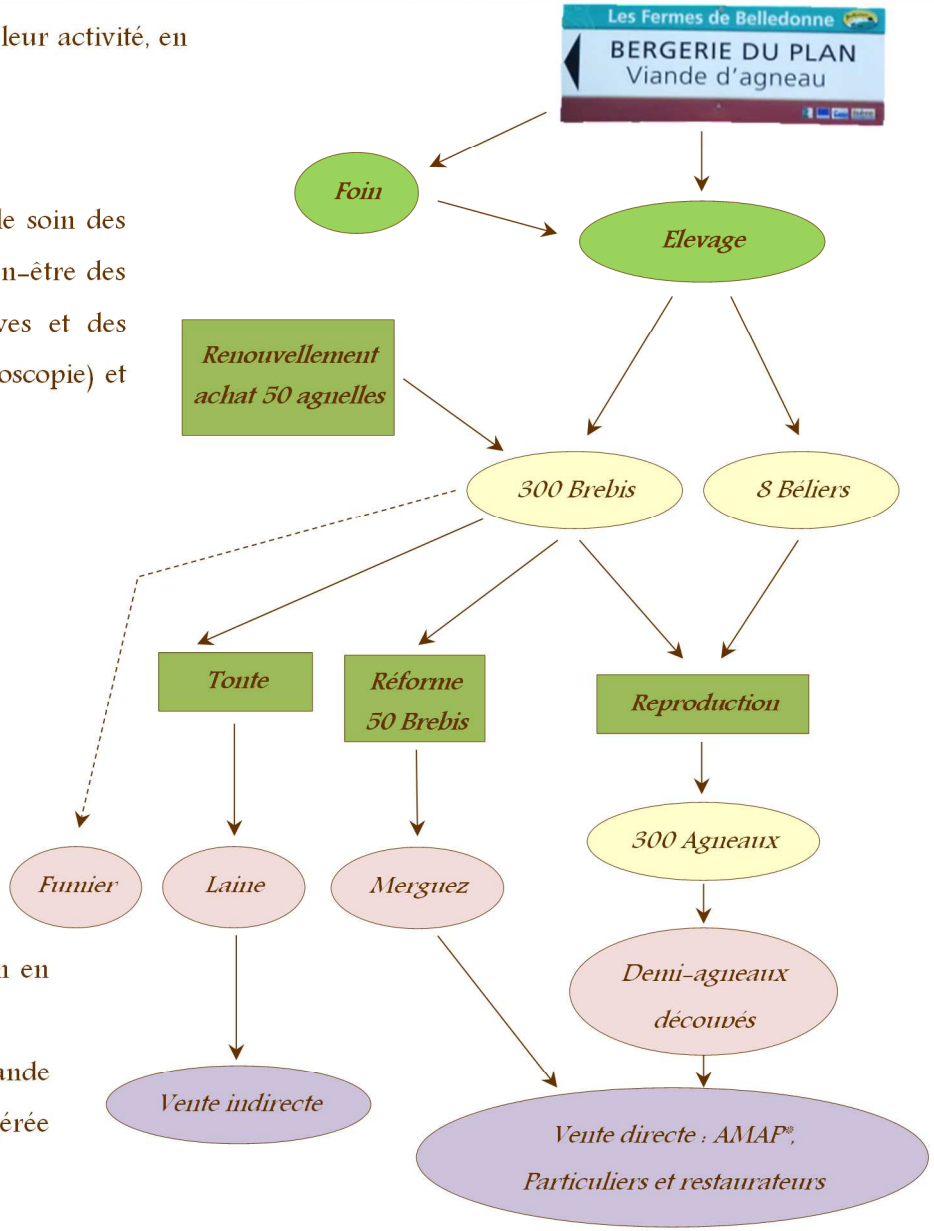
Vivre et travailler en montagne

L'enjeu de ces petites exploitations de montagne est d'être viable face à la concurrence du marché. Elles jouent un rôle primordial dans l'entretien des paysages et le maintien activités économiques dans les villages ruraux. C'est pourquoi les collectivités territoriales (Commune, Communauté de Communes, Département, Région, Etat, Europe) soutiennent les agriculteurs en zones de montagne, comme par exemple ici, en aidant au financement de la bergerie.

L'ensemble de la production est vendu en direct, ce qui assure un meilleur revenu aux éleveurs.

Les agneaux prêts à la vente sont descendus à l'abattoir du Fontanil trois fois par an en février, juin et octobre.

Le laboratoire de découpe de la ferme permet ensuite de préparer sur place la viande d'agneau et les merguez suivant les commandes. Les éleveurs ont une voiture réfrigérée pour livrer les colis.



Prenez maintenant le chemin herbeux débutant à droite du bassin, jusqu'à un discret croisement.

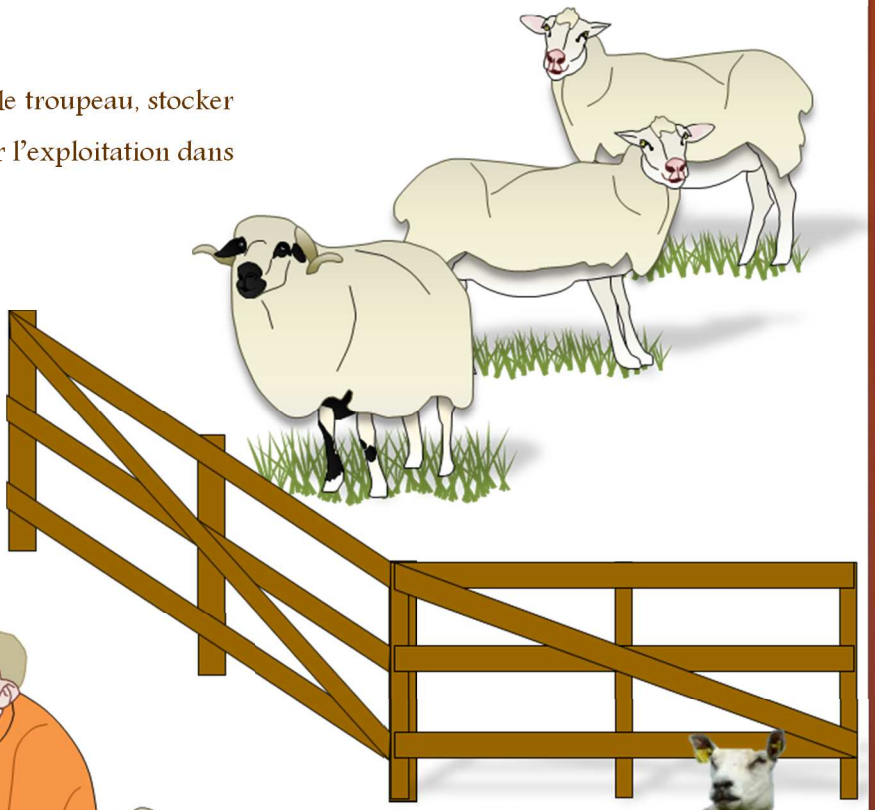
Montez en sous-bois par le sentier bordé du mur en pierres, jusqu'à apercevoir la bergerie à votre gauche.

La bergerie

Cette bergerie récemment construite offre une grande surface pour abriter le troupeau, stocker le foin et la paille nécessaires, ainsi que le matériel de la ferme. Pour faciliter l'exploitation dans la pente, une plateforme a été créée devant la bergerie.

Les brebis mangent essentiellement du foin (hautes herbes sèches) issu de l'agriculture biologique. Des compléments alimentaires bio assurent une bonne lactation des brebis et la croissance des agneaux.

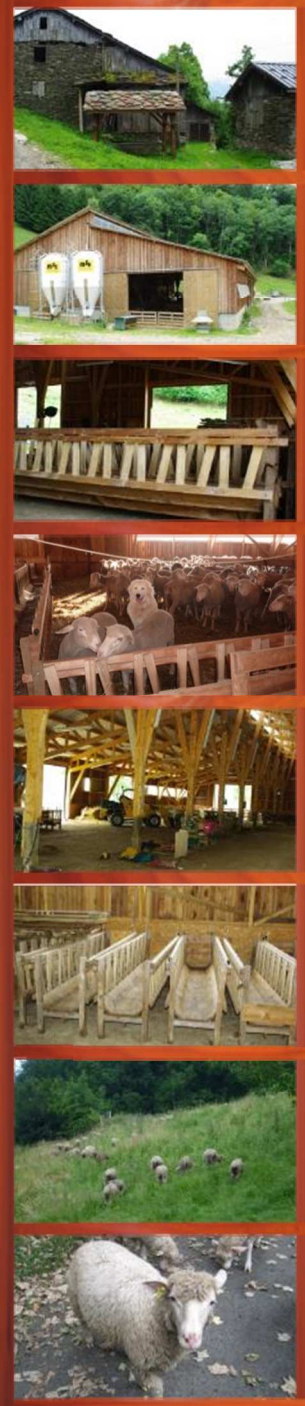
La paille (tiges sèches des céréales) et les excréments s'accumulent dans la bergerie durant tout l'hiver. Le fumier de qualité ainsi produit est cédé au printemps à une société spécialisée de Sisteron.



Tonte des brebis Mérinos

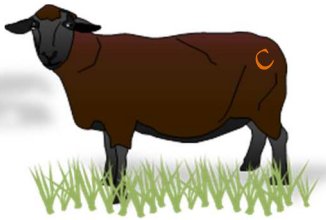
Une fois par an, les brebis sont tondues par Christian qui revend la laine de qualité Mérinos.

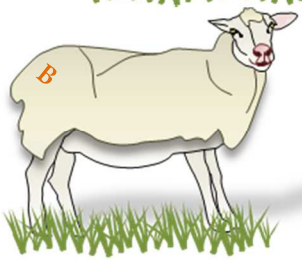
Sans leur manteau protecteur, les brebis deviennent vulnérables au moindre coup de froid et d'humidité à cause du suint qu'elles transpirent. Après une semaine, la laine a repoussé d'un centimètre et ce manteau joue à nouveau son rôle d'isolant naturel.



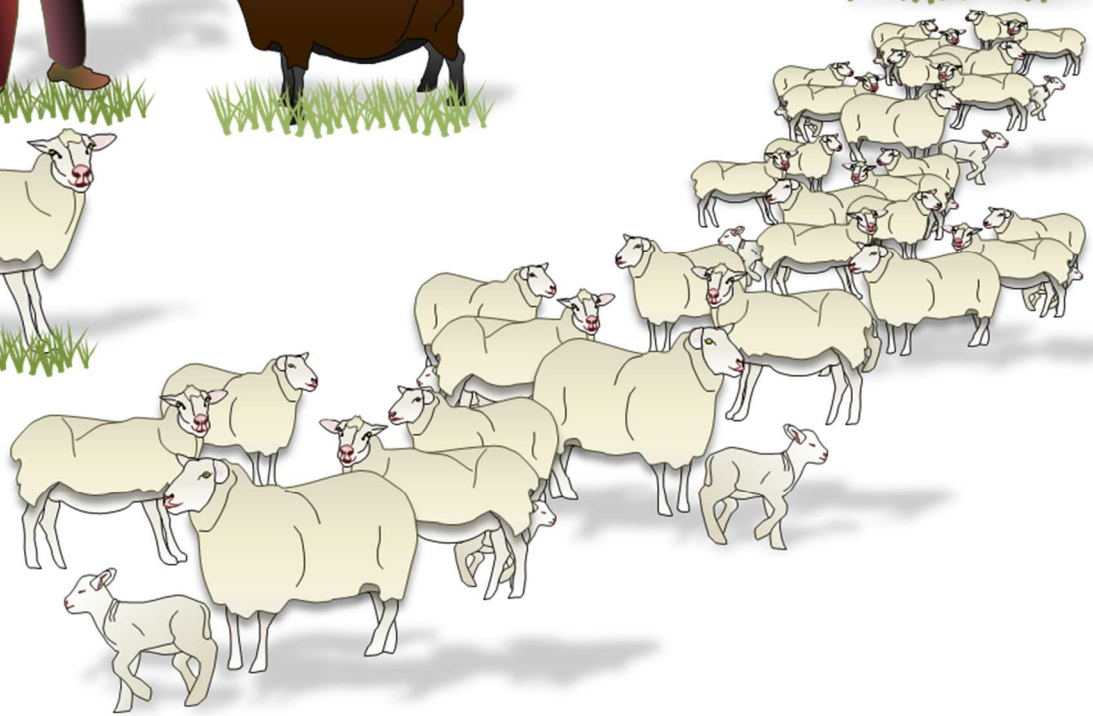
A VOUS DE JOUER !

Reconnaissez-vous parmi ces trois races montagnardes, 1 la Mérinos d'Arles, 2 la Noire du Velay et 3 Thônes et Marthod ? **Choisissez la bonne marque !**





Dessine-moi un mouton !!
En utilisant les éléments naturels qui vous entourent, dessinez un mouton et immortalisez-le en prenant une photo.



Aidez-**moi s'il** vous plait à **compter mes** moutons, **combien en voyez-vous** ? Mais **attention,** ne vous **endormez pas** !

Rejoignez maintenant Pinsot en empruntant le même sentier qu'à la montée. Si vous le souhaitez, vous pouvez suivre la piste carrossable jusqu'au village.

Crédit photos
Bergerie du Plan
Belledonne en Marche

Carnet d'adresses

Ferme Le Montagnard

Aldo Leuci

Les Ayettes - 38580 PINSOT

Tél : 06 83 17 59 56 - Courriel : aldo.leuci@alsatis.net

GAEC La Bergerie du Plan

Camille et Christian Reymond

La Bourelière - 38580 PINSOT

Tél: 06 07 96 59 76 – Courriel : contact@labergerieduplan.com

Musée Forges et Moulins

Rue Louise Barnier- 38580 PINSOT

Tél. : 04 76 13 53 59 – forgesmoulins@gmail.com - http:// www.forgesmoulins.com

Mairie de Pinsot

Le Bourg - 38580 PINSOT

Tél. : 04 76 97 53 67- infos@pinsot.fr – http://www.pinsot.fr

ADABEL Chambre d'Agriculture de l'Isère

40, av Marcelin Berthelot - BP2608 - 38 036 GRENOBLE cedex 2

04 76 20 68 45 / 06 61 02 62 97 - isabelle.robles@isere.chambagri.fr - http://www.adabel.fr/

Où trouver nos produits ?

Ferme Le Montagnard

AMAPs de la Vallée du Grésivaudan.

Commandes par Internet : Espace Paysan (Savoie) ; La Ruche qui dit oui (Isère).

GAEC La Bergerie du Plan

Sur commande auprès des éleveurs.

A déguster au restaurant de l'Aubergerie de la Ferrière.

Informations utiles

Réservation pour le Refuge de L'Oule (alt.1836 m)

Sur Pinsot, gardé par Camille et Christian Reymond.

Tél: 06 32 46 49 91 – Courriel : contact@labergerieduplan.com

Découvrez également les circuits :

Le Sentier du Fer : Sur les traces des mineurs d'autrefois

Topo Rando du Canton d'Allevard : Itinéraires de balades et randonnées

Balades en Belledonne : Forêts et Alpages de Belledonne

Tous les renseignements sur le site de la Commune de Pinsot : http://www.pinsot.fr/balades.html

Merci de redéposer ce document à la fin du circuit

Photos : les fermes, l'ADABEL et Belledonne en *Marche*. **Dessins**: Belledonne en *Marche*

Conception et réalisation - www.bemsarl.fr – contact@bemsarl.fr - 06.42.02.81.62

Belledonne En Marche SARL
Education à l'Environnement - Activités de Plein Air

Réponses aux jeux

Balise 2

Reconnaissez-vous ces poulets ? Réponses : A3 – B1 – C2 (qui n'est pas élevé ici)

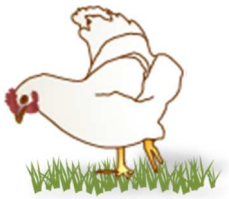
Prédateurs naturels. Réponses : A3 – B2 – C1

Balise 3

Vous avez sans doute pu reconnaître le hêtre, le frêne, l'épicéa. Avec un œil plus aguerri, vous avez peut-être trouvé quelques charmes isolés et des érables sycomores.

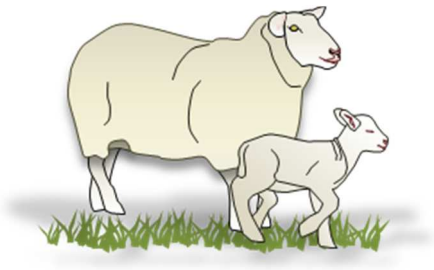
Balise 5

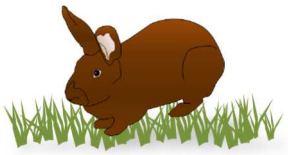
Combien de bottes de foin doivent être stockées pour nourrir ce troupeau de 300 brebis pendant les six mois d'hiver ? Réponses : 540 bottes de foin.
6 mois = 180 jours x 2kg/j x 300 brebis = 108 000 kg
108 000 kg : 1 botte de 200 kg = 540 bottes de foin.



Balise 6

Reconnaissez-vous parmi ces trois montagnardes, la Mérinos d'Arles, la Noire du Velay et Thônes et Marthod ?
Réponse : 1B – 2C – 3A
Aidez-moi s'il vous plait à compter mes moutons, combien en voyez-vous ? Réponse : 41





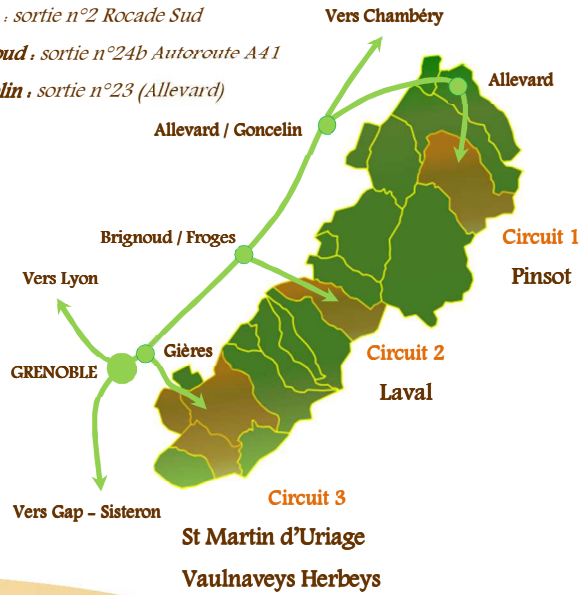
3 sites en Belledonne pour découvrir l'agriculture de montagne

Par l' autoroute A41

Gières *: sortie n°2 Rocade Sud*

Brignoud *: sortie n°24b Autoroute A41*

Goncelin *: sortie n°23 (Allevard)*



Nous espérons que vous avez apprécié votre découverte des fermes de Belledonne !
*Retrouvez les 2 autres circuits à Laval et Saint-Martin d'Uriage, Vaulnaveys le Haut et Herbeys sur le site Internet de l'**ADABEL**.*
http://www.adabel.fr/

web

Belledonne